

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 499 522**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 81 02466**

---

(54) Dispositif et procédé pour la conservation de boissons telles que le vin.

(51) Classification internationale (Int. Cl. <sup>3</sup>). B 65 D 81/24, 51/16; C 12 H 1/00.

(22) Date de dépôt..... 9 février 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 32 du 13-8-1982.

---

(71) Déposant : POILANE Lionel, résidant en France.

(72) Invention de : Lionel Poilane.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Ores,  
6, av. de Messine, 75008 Paris.

La présente invention est relative à un dispositif et à un procédé pour la conservation de boissons telles que le vin, notamment.

Il est fréquent de ne consommer qu'en partie, dans la consommation familiale, le contenu d'une bouteille de vin ; or le vin rebouché, si bon soit-il au départ, supporte mal un tel traitement : il s'évente et s'oxyde du fait de la présence d'air entre le niveau du vin dans la bouteille et le bouchon. Les amateurs de bons vins éprouvent de ce fait des regrets à ouvrir une bouteille de bon vin qu'ils ne se sentent pas capables de consommer au cours d'un seul repas, sachant que le reste du vin laissé dans la bouteille, n'aura plus la même qualité et le même goût lors d'une consommation ultérieure, que ceux qu'il avait initialement.

Des solutions ont été proposées dans l'Art antérieur pour résoudre le problème posé par la conservation de vins partiellement consommés : il a notamment été proposé d'introduire des billes de verre dans la bouteille pour élever le niveau du vin dans cette dernière sensiblement jusqu'à son goulot, afin de réduire à un minimum la couche d'air présente au-dessus du niveau du vin. Il a également été proposé de chasser l'air présent au-dessus du niveau du vin par introduction d'azote liquide qui protège ainsi le vin sous-jacent sans l'altérer. Toutefois, ces solutions présentent toutes deux des inconvénients : dans le premier cas, il est nécessaire de disposer d'un stock de billes de verre, de les entretenir, éventuellement de les trier pour éliminer les billes cassées ou détériorées. Dans le second cas, il faut disposer d'une bouteille d'azote liquide, et il faut qu'elle soit en état de fonctionnement au moment où on en a besoin.

La présente invention a en conséquence pour but de pourvoir à un dispositif et à un procédé pour la conservation de boissons dont le goût et la qualité sont

susceptibles de s'altérer sous l'action de la couche d'air contenue dans la bouteille entre le niveau de la boisson et le bouchon de la bouteille, et plus particulièrement pour la conservation du vin, lesquels dispositifs et procédés répondent mieux aux nécessités de la pratique que les moyens visant au même but proposés dans l'Art antérieur, notamment en ce qu'ils assurent la conservation du vin en particulier, par des moyens simples et efficaces qui présentent en outre l'avantage d'être esthétiques et élégants.

La présente invention a pour objet un dispositif pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui est caractérisé en ce qu'il est constitué par un récipient tel qu'éprouvette, pichet ou analogue, auquel est associé un bouchon de verre apte à coulisser le long de la paroi interne du récipient, lequel bouchon est solidaire d'une tige de traction dont l'actionnement provoque le coulisement du bouchon de verre.

Selon un mode de réalisation avantageux du dispositif objet de l'invention, le récipient est de forme sensiblement cylindrique.

Selon un autre mode de réalisation avantageux du dispositif conforme à la présente invention, le bouchon de verre coulissant est percé d'un orifice d'évacuation d'air.

Selon une disposition avantageuse de ce mode de réalisation, l'orifice d'évacuation d'air est fermé par un bouchon de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

Selon une autre disposition avantageuse de ce mode de réalisation, la tige de traction est constituée par un tube de verre creux prévu dans l'axe de l'orifice d'évacuation d'air et fermé à son extrémité supérieure par un bouchon de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

Selon une modalité avantageuse de réalisation de cette disposition, le tube de verre creux qui constitue

simultanément la tige de traction du bouchon coulissant et un conduit d'évacuation d'air, est entouré d'un tube de métal tel qu'acier par exemple, qui assure la protection du tube de verre creux.

5           La présente invention a en outre pour objet un procédé pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui est caractérisé en ce qu'un reste de vin ou analogue provenant d'une bouteille, est transvasé dans un récipient de forme sensiblement cylindrique  
10 et de contenance inférieure à celle de ladite bouteille, en ce qu'un bouchon de verre de diamètre sensiblement égal au diamètre intérieur du récipient est amené par coulisserment dans une position telle que sa face inférieure parvienne au contact du niveau du vin ou analogue dans le  
15 récipient, tandis que l'air présent dans ledit récipient est évacué au fur et à mesure de la progression descendante du bouchon de verre, par un orifice d'évacuation pratiqué dans ce dernier, après quoi ledit orifice est bouché par tous moyens appropriés dès que la face inférieure du bouchon de verre est parvenue au niveau de la  
20 boisson contenue dans le récipient.

Outre les dispositions qui précèdent, l'invention comprend encore d'autres dispositions, qui ressortiront de la description qui va suivre.

25           L'invention vise plus particulièrement les dispositifs et procédés pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, conformes aux dispositions qui précèdent, ainsi que les moyens propres à leur réalisation et à leur mise en oeuvre.

30           L'invention sera mieux comprise à l'aide du complément de description qui va suivre, qui se réfère au dessin annexé dans lequel :

- la figure 1 est une vue en coupe longitudinale d'un mode de réalisation du dispositif conforme à la présente  
35 invention, et

- la figure 2 est une vue en coupe longitudinale d'un autre mode de réalisation du dispositif conforme à la présente invention, dans lequel le récipient n'a pas été représenté.

Il doit être bien entendu, toutefois, que ce dessin et les parties descriptives correspondantes, sont  
5      donnés uniquement à titre d'illustration de l'objet de l'invention, dont ils ne constituent en aucune manière une limitation.

L'éprouvette 1 de verre à paroi cylindrique représentée à la figure 1 est munie, pour faciliter son manie-  
10      ment et améliorer son esthétique, d'une anse de préhension 2. Le dispositif de bouchage dont elle est pourvue comprend un bouchon de verre 3, notamment de verre émeri, dont le diamètre est sensiblement égal au diamètre inté-  
15      rieur de l'éprouvette 1, lequel bouchon de verre 3 est solidaire d'une tige de traction 4 qui peut être réalisée en tous matériaux appropriés, et notamment en verre, et il est percé d'un crifice 5 d'évacuation d'air dont l'obturation est assurée à l'aide, par exemple, d'un  
20      bouchon de liège 6.

La mise en place du bouchon de verre 3 au contact, par sa face inférieure 7, de la surface du liquide 14 contenu dans l'éprouvette 1, est assurée par coulisement dudit bouchon le long de la paroi interne de l'éprouvette par  
25      actionnement de la tige de verre 4 qui en est solidaire, tandis que l'orifice d'évacuation d'air 5 n'est obturé par le bouchon 6 qu'une fois le bouchon 3 parvenu au contact du liquide ; de même, l'extraction dudit bouchon 3 hors de l'éprouvette 1 est réalisée par traction en sens  
30      contraire de la tige 4.

Dans le mode de réalisation représenté à la figure 2, la tige de traction 8 est constituée par un tube de verre creux disposé dans l'axe de l'orifice 9 d'évacuation d'air pratiqué dans le bouchon de verre 10 et obtu-  
35      ré à son extrémité supérieure par un bouchon 11 de type

usuel, tel qu'un bouchon de liège par exemple. Comme représenté à la figure 2, il peut être avantageux d'entourer le tube de verre 8 d'un tube métallique 12, en acier par exemple, rapporté sur le bouchon de verre 10, pour assurer la protection dudit tube de verre.

La mise en place du bouchon de verre 10 au contact du liquide contenu dans le récipient (non représenté) est réalisée par coulisement du bouchon de verre 10 par actionnement du tube creux 8 ouvert à son extrémité supérieure, cette dernière n'étant obturée par le bouchon de liège 11 qu'une fois que la face inférieure 13 du bouchon 10 est parvenue au contact de la surface du liquide. L'extraction du bouchon 10 hors du récipient est réalisée, de même, par actionnement en sens inverse de la tige de traction creuse 8.

Il ressort de la description qui précède que, quels que soient les modes de réalisation, d'application et de mise en oeuvre, l'on obtient des dispositifs et des procédés pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui présentent par rapport aux moyens visant au même but proposés dans l'Art antérieur, des avantages importants qui ressortent de la description qui précède.

Ainsi que cela ressort de ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses modes de mise en oeuvre, de réalisation et d'application qui viennent d'être décrits de façon plus explicite ; elle en embrasse au contraire toutes les variantes qui peuvent venir à l'esprit du technicien en la matière, sans s'écarter du cadre, ni de la portée, de la présente invention.

REVENDECATIONS

- 1°- Dispositif pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, caractérisé en ce qu'il est constitué par un récipient tel qu'éprouvette, pichet ou analogue, auquel est associé un bouchon de verre (3 ou 10) apte à coulisser le long de la paroi interne du récipient, lequel bouchon est solidaire d'une tige de traction (4 ou 8) dont l'actionnement provoque le coulisement du bouchon de verre.
- 2°- Dispositif selon la Revendication 1, caractérisé en ce que le récipient (1) est de forme sensiblement cylindrique.
- 3°- Dispositif selon l'une quelconque des Revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le bouchon de verre coulissant (3 ou 10) est percé d'un orifice (5 ou 9) d'évacuation d'air.
- 4°- Dispositif selon la Revendication 3, caractérisé en ce que l'orifice (5) d'évacuation d'air est fermé par un bouchon (6) de type usuel tel qu'un bouchon de liège.
- 5°- Dispositif selon la Revendication 4, caractérisé en ce que la tige de traction (8) est constituée par un tube de verre creux prévu dans l'axe de l'orifice (9) d'évacuation d'air et fermé à son extrémité supérieure par un bouchon (11) de type usuel tel qu'un bouchon de liège.
- 6°- Dispositif selon la Revendication 5, caractérisé en ce que le tube de verre (8) creux qui constitue simultanément la tige de traction du bouchon coulissant et un conduit d'évacuation d'air, est entouré d'un tube de métal (12) tel qu'acier par exemple, qui assure la protection du tube de verre (8) creux.
- 7°- Procédé pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, caractérisé en ce qu'un reste de vin ou analogue provenant d'une bouteille est

transvasé dans un récipient de forme sensiblement cylindrique et de contenance inférieure à celle de ladite bouteille, en ce qu'un bouchon de verre de diamètre sensiblement égal au diamètre intérieur du récipient est amené  
5 par coulisement dans une position telle que sa face inférieure parvienne au contact du niveau du vin ou analogue dans le récipient, tandis que l'air présent dans ledit récipient est évacué au fur et à mesure de la progression descendante du bouchon de verre, par un orifice d'évacua-  
10 tion pratiqué dans ce dernier, après quoi ledit orifice est bouché par tous moyens appropriés dès que la face inférieure du bouchon de verre est parvenue au niveau de la boisson contenue dans le récipient.



